

Torta *Oda kupini*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike vode
- 1/2 šolje (100 g) šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- (ili 1 kašičica vanila ekstrakta)
- 75 g brašna
- 50 g gustina
- 1 kašičica praška za pecivo

Za fil:

- 2 šolje (500 ml) slatke pavlake
- 4 žumanceta
- 3 kašike šećera
- 1 kašičica vanila ekstrakta
- 200 g bele čokolade

Za dekoraciju:

- 1 šolja (250 ml) slatke pavlake
- 4 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- (ili 1 kašičica vanila ekstrakta)
- 700 g divljih kupina (naravno možete koristiti

- i uzgajane i smrznute)

Priprema

Prvo pravimo kore: Razdvojimo žumanca i belanca. Belanca mutimo sa vodom dok ne dobijemo penastu masu. Polako dodajemo šećer i vanilu, miksamo nekoliko minuta. Zatim jedno po jedno dodajemo žumanca. Sastavimo brašno, gustin i prašak za pecivo. Pažljivo dodamo smesi sa belancem i promešamo. Sipamo testo u okrugao pleh, (23 cm), kome se može izvaditi dno. Stavimo na dno papir za pečenje. Pecemo na 185 C 20–30 minuta. Ohladimo i rasecemo na pola.

Puding bela čokolada: Zagrejemo 125 ml pavlake da bude vruća. Umutimo žumanca, šećer i naprstak soli, dok je sve dobro sjedinjeno. Usipamo žumanca polako, brzo muteći u vruću pavlaku. Vratimo na šporet i kuvamo dok se zgusne, na niskoj temperaturi. Ako ima grudvica, propasiramo kroz cediljku. Istopimo čokoladu u metalnoj činiji, koju stavimo na lonac sa vodom (da ne dodiruje voda dno činije). Dodamo puding u čokoladu dok se leo sjedini i ostavimo da se ohladi. Ulupamo ostatak pavlake 375 ml dok se ne scvrсне. Polako umešamo u činiju sa čokoladnom smesom.

Stavimo jednu polovinu kore na dno tepsije. Sipamo puding na nju, pospemo kupinama i ostavimo u frižideru najmanje 4 sata. Drugu polovinu kore zamotamo u plastičnu foliju, do upotrebe.

Dekoracija: Ulupamo pavlaku, šećer i vanilu. Pokrijemo i ostavimo u frižider dok ne počnemo sastavljati tortu. Operemo kupine i ostavimo da se osuše. Sastavljamo: Izvadimo koru sa pudingom iz pleha. Poklopimo sa drugom polovinom. Premažemo pavlaka filom u koji smo dodali malo sirupa od kupine. Nareamo kupine i poslužimo se!

I po redu.

Savet

Poela je sezona branja divljih kupina. Ove godine su za razliku od prošle, obilno rodile. Svaki iskusni bera ima svoj štek. Mi beremo pored reke. Tako da kad se oznojimo skoknemo u vodu. Divlja kupina je jako aromatna i osim što je stavljamo u kolae, smrznemo je za zimске dane, a pravimo i džem i sirup od nje.